

FINIS TERRA, 8 MAGASINS - 1 COOPÉRATIVE

BREST

Kerbio Siam

02 29 62 14 41 7 rue Amiral Linois

Lundi 15H - 19H

Du mardi au samedi 9H - 13H et 15H - 19H

Kerbio Europe

02 29 00 33 33 Place Daumier

Du lundi au samedi 9H - 19H

Kerbio Centre Ville

02 98 46 45 81 3 rue Kerfautras

Lundi 14H30 - 19H

Du mardi au samedi 9H - 13H et 14H30 - 19H

Kerbio Rive Droite

02 98 45 45 28 114 Boulevard Plymouth

Du lundi au samedi 9H - 19H

ST RENAN

Bio Abers

02 98 32 61 02 Zone de Mespaol

Du lundi au jeudi 9H - 13H et 14H30 - 19H

Vendredi et samedi 9H - 19H

LESNEVEN

Prim'Vert

02 98 83 07 06 8, Croas Ar Rod

Du lundi au samedi 9H - 19H

ST MARTIN DES CHAMPS

Coccinelle

02 98 63 42 04 3, rue Marcelin Berthelot, ZA de Keriven

Du lundi au samedi 9H - 19H

ST POL DE LÉON

Kastell Bio

02 98 19 59 79 45 Avenue des Carmes

Lundi 14H30 - 19H

Du mardi au jeudi 9H - 13H 14H30 - 19H

Vendredi et samedi 9H - 19H

www.finisterra.fr

28 LA LETTRE D'INFORMATION DES MAGASINS

Juillet-août 2018

FinisTerra 

100% BIO

LE LOCAL À FINIS TERRA

LES ENGAGEMENTS

LES FILIÈRES

COMITÉ DE RÉDACTION

Régine Eilde,
Marie Hélène Le Fur,
Monika Lodes,
Jean-Christophe Ramel,
Nicole Renouf,
Xavier Reunbot,

Responsable de la publication :
Marie Hélène LE FUR
Présidente du directoire

Tirage à 2000 exemplaires.
Gratuit et aime circuler.

Retrouvez toutes les publications
sur : www.finisterra.fr

Mail : contact@finisterra.fr

Imprimé sur du papier PEFC avec
des encres végétales par Longitude
Ouest - Plouguerneu

L'abus d'alcool est dangereux pour
la santé, consommer avec
modération.

Pour votre santé, mangez au moins
5 fruits et légumes par jour :
mangerbouger.fr

BIO ... ET BIO SELON BIOCOOP

La bio a le vent en poupe !

C'est a priori une bonne nouvelle. De plus en plus de consommateurs sont prêts à changer leurs habitudes, veulent une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement.

La grande distribution y voit surtout un bon filon et veut s'engouffrer dans le secteur. Du coup, pour le client, il devient de plus en plus compliqué de s'y retrouver.

Comment distinguer la bio de proximité, de celle qui vient de l'autre bout du monde ?

Comment différencier les valeurs bâties depuis des décennies sur une démarche globale (comme chez Biocoop), des simples stratégies de marketing des GMS* qui semblent n'avoir pour objet que de surfer sur la vague commerciale ?

Un petit retour sur les valeurs et la charte du réseau Biocoop pour rappeler ce qui distingue les produits chez Biocoop des produits bio en grandes surfaces.


* GMS : Grande et moyenne surface



Composition des yaourts

	BIO EUROPÉEN	BIOCOOP
Composition	Min. 95% d'ingrédients bio	Priorité au 100% bio
Arômes	Arômes «naturels» non bio autorisés	Pas d'arômes non bio

Comparaison des cahiers des charges d'élevages.

	BIO EUROPÉEN	BIOCOOP
 Taille des exploitations	Pas de limites	2 UTH* max par ferme
Densité de l'élevage	Densité calculée en fonction de la quantité d'effluent : 170Kg d'effluent /Ha/an	Taille des troupeaux limité (50 gros bovins finis/an - 600 brebis mères)
Origine des aliments bio	Minimum 60% de l'alimentation issue de la ferme 20% pour les porcs et volailles	Min 80% de l'alimentation issue de la ferme 50% pour les porcs et volailles

*UTH : Unité de travail humain = équivalent temps plein.



Comparaison des cahiers des charges des cultures maraîchères.

	BIO EUROPÉEN	BIOCOOP
Culture sous serres chauffées	Autorisé	Non autorisé
Tomates anciennes	Hybrides F1 autorisé	Seules les variétés population non hybridées sont autorisées
Packaging	Règlement sanitaire de base (contact alimentaire)	Les fruits et légumes sont vendus en vrac ou en filet. pas de mélange bio-non bio dans les rayons.
Origines	Pas de restriction si label bio	Priorité au local, France ou pays limitrophe.

Comparaison du taux de sulfites autorisé

	CONVENTIONNEL	BIO EUROPÉEN	BIOCOOP
Vins rouges	160mg/L	100mg/L	90mg/l
Vins blancs et rosés	200mg/l	150mg/l	120mg/l
mousseux demi secs	250mg/l	220mg/l	150mg/l
rouges demi secs	200mg/l	170mg/l	150mg/l
Vins blancs et rosés demi secs	250mg/l	220mg/l	210mg/l
Vins blancs et liquoreux	300mg/l	270mg/l	250mg/l
vins blancs et liquoreux (vendanges botrytisées)	400mg/l	370mg/l	360mg/l
Vins de liqueur, vins doux naturels	300mg/l	270mg/l	100mg/l

Sources : règlement (CE) n° 606/2009 le 1^{er} août 2010, règlement (CE) No 889/2008.

COHÉRENCE

LA CHARTE BIOCOOP, C'EST CLAIR !

L'ambiguïté de la grande distribution contre la transparence chez Biocoop

Il suffit de se promener sur notre site web pour s'apercevoir de la transparence de notre démarche et nos valeurs. La conviction de la bio et des valeurs éthiques est une évidence chez Biocoop et va main dans la main.

Nos étiquettes ne cachent rien, provenance, label, nom du fournisseur du vrac, tout y est. Depuis plus de 30 ans, nous bâtissons des relations durables avec nos fournisseurs et leur garantissons des prix rémunérateurs, pour que tout le monde s'y retrouve.

UN RÉSEAU SOCIAL ET SOLIDAIRE

Il y a plus de 30 ans que les magasins coopératifs distribuant des produits bios ont été créés par des consommateurs qui voulaient trouver des aliments sains et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

Peu à peu, les choses se sont organisées, les magasins se sont fédérés et ont fondé le réseau Biocoop.

Maintenant, les magasins Biocoop font partie du paysage commercial et franchir leurs portes n'est plus confidentiel. A première vue, le magasin ressemble à un autre (bien que rempli de produits bios, evel just) avec sa façade, ses rayonnages, ses équipes etc... et POURTANT...

Biocoop est constitué en COOPERATIVE, chaque sociétaire (magasins, groupement de producteurs, salariés, consommateurs) a voix au chapitre.

Régulièrement, des réunions rassemblent les magasins par secteur géographique (départements, puis régions) où les projets sont débattus ; ce qui en ressort est remonté aux instances nationales.

Fait unique à Biocoop, le conseil d'administration est constitué de tous les acteurs de la filière, des producteurs aux consommateurs en passant par les transformateurs et magasins et les salariés Biocoop (magasins et réseau).

En achetant vos produits biologiques dans votre magasin Biocoop le plus proche, vous favorisez aussi une économie sociale, participative et démocratique.

Chez nous, pas de structure cotée en bourse ou autres fonds de pension !

L'EXIGENCE

Le comité de rédaction, par ce dossier souhaitait vous informer du positionnement de notre coopérative Finis Terra et du lien tissé avec la production. Ainsi que nos exigences, car la bio on ne la découvre pas aujourd'hui mais on l'accompagne à Finis Terra depuis plus de 34 ans.

Du cahier des charges Biocoop voté en 1993 à aujourd'hui, le chemin a été long, pas toujours facile mais le cap est bien gardé.

L'exigence du cahier des charges est contrôlée par deux organismes indépendants et agréés par l'État - un pour la réglementation européenne bio et le deuxième pour le respect du cahier des charges Biocoop. Celui-ci se décline en cinq conventions : gestion, distribution, sociale, écologique et communication.

Notre double certification est visible sur l'ensemble des points de vente.



Impliqué ou engagé ?

Lors du congrès Biocoop de juin 2018, Daniel Cueff, maire de Langouët, a eu cette métaphore culinaire que nous souhaitons vous faire partager :

«Dans une omelette aux lardons, la poule, qui apporte les œufs, se sent concernée, le cochon, lui, est impliqué.»

Et vous, vous vous sentez concerné ou impliqué ?

A méditer sur la plage ...

Nous vous souhaitons un bel été.

LES ENGAGEMENTS

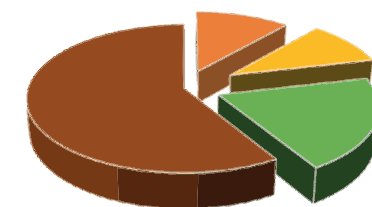
SOLIDARITÉ ET COMMERCE ÉQUITABLE

Dès 1964, la question d'un commerce plus équitable avec les pays du Sud est abordée aux Nations Unies. En 2001, Biocoop lance la première banane certifiée à la fois bio et équitable. Depuis, banane, sucre de canne, café, cacao, thé (à l'exception des thés cultivés au Japon), ces produits sont 100% bio ET équitables chez Biocoop.

Dernièrement, Biocoop a contractualisé avec une organisation de producteur de sucre : Manduvira

Elle réunit des petits producteurs paraguayens propriétaires de leurs parcelles, pour mutualiser les coûts et offrir une aide collective. Elle a inauguré son usine de transformation labellisée SPP (Symbole des Producteurs Paysans) en 2014. A ce jour, c'est la seule coopérative de petits producteurs au monde à détenir son propre outil de transformation de sucre, permettant une meilleure traçabilité de la marchandise.

Grâce au label SPP, une prime de commerce équitable de 100\$/t est versée à la coopérative, contre 80\$/t pour d'autres labels. En commercialisant ce sucre, Biocoop permet de financer des projets de structuration de la coopérative et d'assurer des revenus supplémentaires aux producteurs.



■ Ventes de produits équitables Nord/Sud = 10%
■ Ventes de produits équitables Nord/Nord = 11,4%
■ Ventes de produits locaux = 20%
■ Autres produits bio, engagés et cohérents

Dans nos magasins, près de 40% des ventes sont soit équitables avec des producteurs du Nord ou du Sud soit issues d'un partenariat local !

LES PRODUCTEURS NE SONT PAS DES VACHES À LAIT !

Un agriculteur bio produit une alimentation de qualité en protégeant l'environnement, **il doit avoir une juste rémunération**. Depuis 30 ans, l'objectif de Biocoop est de créer des rapports équitables entre les producteurs et les magasins. Biocoop et les producteurs travaillent en partenariat :

Dans le cadre d'une relation durable, qui implique Biocoop au coeur de la production.

Pour développer la bio et sécuriser les projets des producteurs, en accompagnant des initiatives régionales.

Pour garantir des prix justes aux producteurs, en concertation avec les groupements.

BIOCOOP BAISSÉ SES PRIX, PAS SES EXIGENCES !



Toute l'année, votre magasin Biocoop vous propose une sélection de produits de base à petits prix, POUR UNE BIO ACCESSIBLE ET EXIGEANTE : La Bio je peux lait, sucre, pâtes, yaourts, café, jus d'orange, crème fraîche ...

Concrètement, c'est un effort de marge concerté entre le réseau Biocoop et ses fournisseurs pour rendre la bio accessible à tous, sans diminuer la rémunération des producteurs ni la qualité des produits.

POUR ALLÉGER LE BUDGET, FONCEZ SUR LE VRAC !

Choisir des produits en vrac, c'est allier un geste pour notre environnement (moins de suremballage) et pour votre porte-monnaie (jusqu'à 30 % moins cher qu'en emballé). Et en plus : on choisit la juste quantité, on teste de nouveaux produits...

LE LOCAL À FINIS TERRA

Chez Biocoop, les kiwis de Nouvelle-Zélande ou les poires d'Argentine : **ON N'EN VEUT PAS !** Question de cohérence écologique.



La charte du réseau Biocoop donne la priorité aux approvisionnements locaux et de saison. Objectifs : développer la production locale, respecter les cycles de production, limiter l'impact sur l'environnement.

Ainsi, chaque magasin de la coopérative Finis Terra travaille en direct avec des producteurs ou des transformateurs installés à moins de 150 km routiers du point de vente. C'est jusqu'à 90 fournisseurs locaux qui sont sollicités !

Pour les produits non disponibles localement, le magasin se fournit auprès des plateformes Biocoop qui favorisent également la proximité :

- Pour les fruits et légumes, priorité donnée aux produits d'origine française ou à défaut d'Europe. Les produits importés hors Europe sont transportés par bateau.
- Des produits développés avec des groupements de producteurs français, à travers des filières solidaires Nord/Nord. Il s'agit des produits à marque Ensemble.
- Pas de produits importés transportés par avion.

Définition du local

Les magasins Biocoop donnent priorité à l'approvisionnement en produits locaux certifiés biologiques.

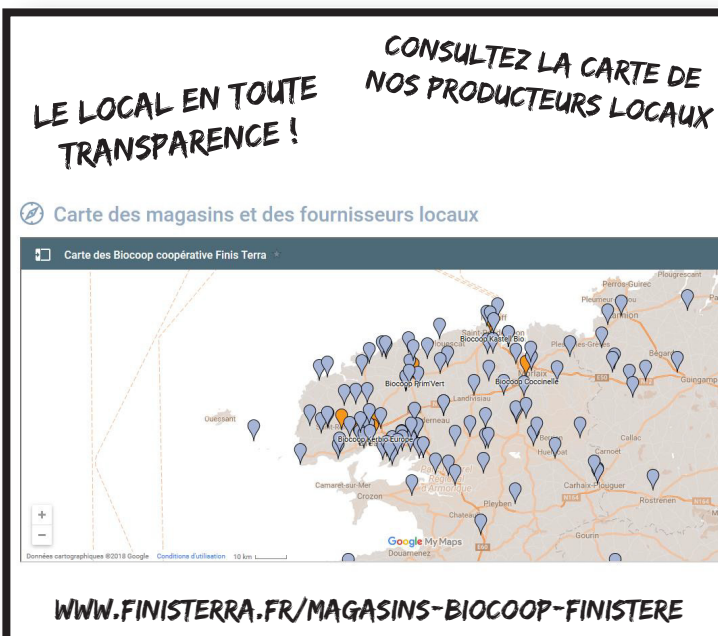
Un produit local chez Biocoop, c'est :

- Un produit agricole produit à 150 km routiers maximum du magasin.
- Un produit fabriqué dans une entreprise située à 150 km routiers maximum du magasin.

Les produits locaux doivent répondre aux mêmes exigences de référencement de Biocoop : certifiés bio ou en conversion, respect des saisons, priorité au commerce équitable, arômes certifiés biologiques...

Nombre de producteurs locaux par magasin en 2017 :

- Bio Abers - 44
- Kerbio Centre Ville - 60
- Kerbio Rive Droite - 72
- Kerbio Europe - 91
- Coccinelle - 74
- Prim'Vert - 49
- Kastell bio - 19 (1^{er}S. 2018)
- Kerbio Siam - 28 (1^{er}S. 2018)



EN CONVENTIONNEL, UN YAOURT À LA FRAISE PEUT PARCOURIR PRÈS DE 9 000 KM AVANT D'ATTEINDRE VOTRE RÉFRIGÉRATEUR ! CE CHIFFRE CUMULE LE TRAJET EFFECTUÉ PAR CHACUN DES INGRÉDIENTS (LAIT, FRUITS, FERMENTS, EMBALLAGE, TRANSPORT).

PÉRIPÉTIES DE CE PRINTEMPS ...



En mai, vous avez été nombreux à nous interpellier dans les magasins de Finis Terra sur le manque de produits locaux dans nos rayons fruits et légumes.

En pleine période de transition, les légumes primeurs ne sont pas arrivés en temps voulu jusqu'à nos étals.

Nicolas Magueur, maraîcher bio à Plougonvelin et fournisseur de plusieurs magasins Biocoop nous explique pourquoi :

« L'hiver a été beaucoup trop humide. La terre a mis du temps à se réchauffer, les semis ont été retardés. Puis, le mois d'avril a été très froid, ce qui a empêché la germination et donc la pousse, sans parler du mois de mai qui a été très sec. Il a fallu attendre un peu, ... même beaucoup !

Cela a donné un décalage d'un mois sur l'arrivée des primeurs. Pour ma part, quand les premières carottes sont arrivées, j'ai été pris d'assaut par les clients à la ferme.

La demande étant toujours grandissante, je n'ai pas eu assez de légumes. On a tenu seulement cinq semaines. »

Côté magasin : de nombreux producteurs locaux ont connu des problèmes similaires, la demande du côté consommateurs était forte. Nos rayons étant vides de produits locaux, nous avons dû faire appel via nos plateformes d'approvisionnement, à des origines italiennes et espagnoles respectant scrupuleusement le cahier des charges Biocoop.

BIO FRANÇAIS ? OU BIO D'ESPAGNE ?

Lorsque l'on entend Bio d'Espagne, la première image qui vient est cette « mer de plastique » d'Almeria. Fortement médiatisée, cette région d'Andalousie illustre parfaitement la différence entre **La Bio** et **Le bio**.

La bio, défendue par Biocoop regroupe les valeurs fondamentales de l'agriculture biologique historique, symbole du développement durable. Elle concentre des valeurs écologiques, par la pratique d'une agriculture clairement engagée, les valeurs sociales, avec le respect des droits et de la dignité des agriculteurs et les valeurs économiques avec une relation durable et équilibrée entre les acteurs de la filière.

Le bio pratiqué sur ce territoire ne correspond pas à ces standards, malgré sa certification bio. De ce fait, **les fruits et légumes bio d'Espagne de nos rayons ne viennent pas de cette région d'Espagne !**

Mais nous ne devons pas prendre en otage l'agriculture biologique d'Espagne dans son ensemble à cause de cette caricature d'agriculture

bio intensive.

En effet de nombreux agriculteurs espagnols répondent au cahier des charges Biocoop et pratiquent une agriculture biologique cohérente et de saison.

Les fruits et légumes provenant d'Espagne mais aussi d'Italie ou de France répondent tous au même cahier des charges Biocoop. Les services du réseau se déplacent dans les exploitations pour s'assurer du respect des règles, et ce en France comme à l'étranger.

En début et fin de saison, certains fruits et légumes ne sont pas disponibles en local ou en origine France. Dans ce cas, et toujours en lien avec la saisonnalité, Biocoop se fournit auprès de pays limitrophes.

Ainsi dans les magasins Biocoop vous ne trouverez pas de pomme de terre d'Israël, de pommes d'Argentine ou encore de kiwis du Maroc.



LES FILIÈRES CHEZ BIOCOOP

RELOCALISATION DE LA BIO

Pour répondre à l'augmentation croissante de la demande de produits bio, et sortir de la crise agricole, de nombreux agriculteurs français sautent le pas de la conversion vers l'AB (En Bretagne, près de 290 fermes sont en conversion en 2016, le précédent record était de 90 conversions en 2009 année record !) Néanmoins, de nombreuses références ne sont disponibles qu'à l'import.

Biocoop et sa filiale Défibio œuvrent à relocaliser des filières bio en France. On peut citer en exemple le quinoa originaire de Bolivie, une variété pousse désormais en Anjou, les graines de chia d'Amérique du sud que l'on retrouve maintenant dans les champs français, ou encore le pois chiche.

Plus étonnant, le lait de chèvre bio était en partie importé des pays nordiques ! Biocoop a donc travaillé depuis 2014 à relocaliser cette filière.

En 2016, la laiterie la Lémence (coopérative agricole) a pu démarrer son activité avec un outil de production efficace et des engagements d'achat de la part de Biocoop.



DÉMARCHE ENSEMBLE

Aujourd'hui, «Ensemble» est la première gamme de produits issue d'un cahier des charges de commerce équitable Nord/Nord. Cela concerne pas moins de 2700 fermes réunies dans 20 groupements et 11,4% du chiffre d'affaire de Biocoop.



Les producteurs, réunis en groupement de producteurs engagent des discussions avec les transformateurs et Biocoop.

1% du chiffre d'affaire est reversé pour :

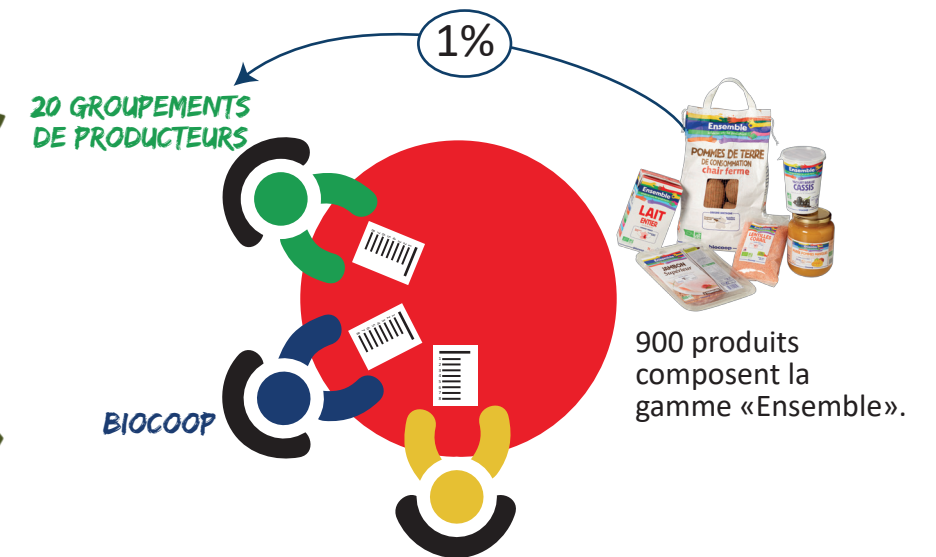
- l'accompagnement de groupement de producteurs
- Le renforcement de la coopération
- Le développement de l'agriculture biologique



Carte des groupements de producteurs «Ensemble»

Les garanties de la marque «Ensemble» :

- Des produits 100 % bio issus de nos régions et transformés en France.
- Pas de cultures sous serres chauffées pour les fruits et légumes, respect des saisons de plantation et de culture.
- Élevage sur des exploitations de taille limitée, préférence aux races locales, respect des cycles naturels des animaux.
- Adaptation des productions au climat et au terroir, liste positive de variétés qui favorisent la biodiversité.



TRANSFORMATEURS

- Chaque acteur y trouve son compte :
- Producteurs : Planifications sur l'achat des matières premières.
 - Transformateurs : Garanties sur les volumes.
 - Biocoop : approvisionnement sécurisé garanti et des produits de qualité pour les consommateurs !